CHOUCROUTE

Pour 6 personnes: un kilo et demi de choucroute crue, 500 g d'échine de porc, 300 g de poitrine fraîche, 150 g de lard fumé

coupé en tranches, 6 paires de saucisses de Strasbourg, un saucisson fumé, quelques couennes de lard fumé, une demi- bouteille de vin d'Alsace, trois gros oignons piqués d'un clou de girofle, 2 carottes, 10 baies de genièvre, une douzaine de pommes de terre moyennes, un bouquet garni.

Tapissez le fond de la casserole avec les couennes de lard fumé. Déposez la choucroute, le genièvre, les oignons, le bouquet garni et les carottes coupées en gros bâtonnets. Salez, poivrez et mélangez le tout en laissant les couennes en place. Ajoutez l'échine, la poitrine et le saindoux. Versez le vin et mouillez à hauteur avec le bouillon. Couvrez et laissez cuire à petits bouillons. Au bout d'une heure. retirez L'échine et le lard frais. Laissez mijoter encore une heure. Accompagnez de pommes de terre cuites à la vapeur. Faites pocher les saucisses et le saucisson dans une eau frémissante. 15 minutes avant la fin de la cuisson de la choucroute, remettez la poitrine et l'échine dans la marmite. Ajoutez le lard fumé. Pour servir, retirez le bouquet garni et les carottes et servez la choucroute avec les viandes coupées en tranches, les saucisses, le saucisson et le lard. Entourez avec les pommes de terre.

CHOUCROUTE (2)

Pour 8 personnes: 2 kg de choucroute crue, 2 grosses c à soupe de saindoux, 1 oignon, 2 c à soupe de baies de genévrier, sel, poivre, thym, laurier, 500 g de lard frais, 500 g de lard fumé, 750 g de lard salé, 1/2 bouteille de vin d'Alsace, 8 petites saucisses de Francfort, 4 épaisses tranches de jambon à l'os, 8 pommes de terre.

Lavez soigneusement la choucroute et laissez-la égoutter. Faites fondre le saindoux dans une grande casserole à fond épais. Mettez-y à revenir l'oignon haché finement. Versez la choucroute, assaisonnez et ajoutez les aromates. Mélangez bien pour que la choucroute s'imprègne parfaitement de saindoux. Retirez-en la moitié, pour pouvoir mettre les trois sortes de lard au milieu de la casserole. Recouvrez de choucroute, mouillez de vin blanc de bonne qualité. Couvrez et laissez cuire pendant 2 heures, en ajoutant les pommes de terre après 1 h 15. Cinq minutes avant la fin de 18 cuisson, posez les saucisses sur la choucroute, ainsi que les tranches de jambon coupées en deux. Elles doivent seulement se réchauffer. Servez la choucroute en dôme, surmontée des viandes. Essayez d'ajouter à cette plantureuse choucroute deux pommes coupées en petits quartiers et fondues dans le saindoux avec l'oignon. Si les pommes sont suffisamment acides, c'est délicieux. Vous pouvez servir une purée au lieu des pommes de terre nature.

CHOUCROUTE D'ALSACE

En Alsace, pour 6 personnes nous prévoyons 1,500 kg de choucroute. Après l'avoir lavée à grande eau, puis égouttée, nous en plaçons la moitié dans un fait-tout. Nous ajoutons alors

500 g de lard fumé et 500 g de palette ou de côtes de porc, que nous recouvrons avec le restant de la choucroute. Deux cuillerées de graisse d'oie sont adjointes ainsi que 2 gousses d'ail, une feuille de laurier, une douzaine de grains de genièvre, un oignon aux clous de girofle; le tout arrosé de 2 verres de Riesling. Nous recouvrons et laissons cuire à feu doux pendant 2 heures. Une heure après nous ajoutons 500 g de pommes de terre et, 10 minutes avant la fin de la cuisson, nos saucisses de Strasbourg.

CHOUCROUTE A L'ALSACIENNE

Préparation 1/2 heure. Cuisson: 4 heures. Pour 8 personnes: 2 kg de choucroute crue, 4 gros oignons, 3 carottes, 4 clous de girofle, 75 g de haies de genièvre, 1 bouquet garni, 150 g de saindoux, des couennes de jambon ou de lard, 1 kg 500 de palette de porc fumée, 8 fines tranches de jambon blanc, 400 g de lard de poitrine salé, 8 saucisses de Strasbourg, 2 cervelas fumés, 1/2 litre de vin blanc sec, sel et poivre.

Faites dessaler le lard à l'eau froide pendant une bonne heure. Piquez les oignons avec les clous de girofle. Ensachez les baies de genièvre dans une fine mousseline. Ramollissez le saindoux à la spatule de bois. Tapissez le fond d'une grande cocotte avec la moitié des couennes (le côté gras doit être en contact avec le fond de la cocotte pour empêcher la choucroute de brûler) et tartinez les parois avec le saindoux ramolli. Mettez la moitié de la choucroute dans la cocotte, ajoutez les oignons, les carottes, le bouquet garni, les baies de genièvre, la palette ne porc et le lard, mettez le reste de la choucroute, versez le vin blanc et mouillez à peine à hauteur avec de l'eau ou du bouillon, couvrez avec le reste des couennes et portez à ébullition. Laissez cuire très doucement de 3 heures 1/2 à 4 heures. Une bonne demi-heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les cervelas et 1/4 d'heure avant les saucisses.

CHOUCROUTE GARNIE

Pour 8 à 10 personnes: 8 tranches minces de lard gras, 2 oignons d'Espagne émincés, 2 pommes à cuire, pelées et épépinées, 4 gousses d'ail coupées en 4, 2 kg de choucroute bien lavée, 250 à 375 g de petit salé, poivre noir fraîchement moulu, 6 à 8 baies de genièvre écrasées, vin blanc pour couvrir, 800 g environ de longe de porc, 1 gros saucisson à l'ail, 8 à 16 saucisses (Bratwurst, de Toulouse, de Francfort ou Knackwurst), 8 pommes de terre bouillies, 8 tranches de jambon (facultatif).

Garnissez une marmite ou un vaste poêlon en terre, de bardes de lard gras, mettez la moitié des oignons, les pommes et l'ail. Recouvrez d'une bonne couche de choucroute lavée et bien égouttée, ajoutez le morceau de petit salé. Poivrez généreusement, mais ne salez pas, parsemez de baies de genièvre et ajoutez ce qui reste de pommes, d'oignons et d'ail. Recouvrez avec le reste de la choucroute et mouillez avec tout juste assez de vin blanc pour couvrir la choucroute. Posez un couvercle sur le poêlon et faites cuire sur le feu ou au four à chaleur très douce (n° 1) de 4 a 6 heures. Plus la choucroute cuira, meilleure elle sera. Une bonne longe de porc, fumée ou fraîche, est excellente avec la choucroute. Mettez-la à cuire dans la choucroute environ 2 heures et demi avant de servir. Puis, une demi-heure avant le repas, ajoutez un bon saucisson à l'ail détaillé en rondelles et une collection d'autres saucisses. Au moment de servir, déposez le choucroute, en tas, au milieu d'un vaste plat de service, et

disposez en garniture les tranches de viande, les rondelles de saucisson, les saucisses et les pommes de terre bouillies.

CHOUCROUTE AU BOEUF

Pour 4 personnes: 1 kg de choucroute crue, 1 c à soupe de saindoux, 3 oignons, sel, poivre, thym, laurier, quelques baies de genévrier, 1/2 litre de vin blanc sec (Riesling, Sylvaner), 1/4 litre d'eau, 800 g de boeuf (gîte, aiguillette), 2 saucisses fumées ou 2 cervelas.

Rincez rapidement la choucroute à l'eau froide. Faites fondre 2 oignons hachés dans le saindoux, laissez juste blondir, ajoutez la choucroute et répartissez l'assaisonnement, le troisième oignon au milieu et la viande coupée en morceaux. Mouillez de vin et d'eau couvrez et laissez cuire doucement pendant 2 h 30 (45 mn en auto-cuiseur). Ajoutez alors les saucisses ou les cervelas et continuez la cuisson 30 mn. Découpez les saucisses sur le plat de service. Accompagnez ce plat de pommes de terre cuites à l'eau.

CHOUCROUTE AU CANARD

Pour 4 personnes: 1 beau canard de Barbarie, 1 c à soupe de graisse d'oie ou de saindoux, sel, poivre, 2 dl de vin blanc sec, 3 dl d'eau, 1 kg de choucroute déjà cuite, 1 oignon, quelques baies de genévrier, sel, quelques grains de poivre. 300 g de lard fumé, 2 cervelas, 1 saucisse fumée.

Faites dorer le canard de tous cotés dans la graisse d'oie ou le saindoux en assaisonnant. Mouillez de vin et d'eau. Ajoutez la choucroute, l'oignon et l'assaisonnement. Joignez le lard et couvrez. Laissez cuire doucement pendant 1 h en mouillant, si nécessaire avec un peu d'eau pour que la choucroute n'attache pas. A mi-cuisson, joignez les cervelas et la saucisse. Servez le tout ensemble.

CHOUCROUTE AU CHAMPAGNE

Pour 4 personnes: 1 kilo de choucroute, du poivre en grains, une dizaine de baies de genévrier, un oignon, une carotte, deux petites bouteilles de champagne, un demi-litre de bouillon, 400 g de petit salé, une saucisse fumée, 8 saucisses de Francfort, quelques tranches de lard maigre, 100 g de beurre. Cuisson: 2 heures et demie.

Lavez la choucroute et faites-la blanchir. Faites-la cuire dans une casserole épaisse avec du beurre, du poivre en grains, les baies de genévrier, l'oignon, la carotte et le petit salé. Mouillez avec une petite bouteille de champagne et le bouillon. Couvrez et laissez cuire à petit feu. Après une heure de cuisson, retirez le porc et remplacez-le par le lard. Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez toutes les viandes à la choucroute. Rectifiez l'assaisonnement. Dressez sur le plat de service avec la bouteille de champagne au centre du plat. Arrosez de champagne au moment de servir. Le champagne peut, bien sûr, être remplacé par un vin mousseux sec. Vous pouvez accompagner la choucroute de pommes vapeur ou de pommes purée. On peut aussi ajouter un morceau de sucre à la cuisson de la choucroute. Ce plat réclame beaucoup de poivre.

CHOUCROUTE AU CURRY

Préparation: 15 minutes. Cuisson: 1 heure. Pour 6 personnes: 1 kg de choucroute cuite, 1 kg de pommes de terre, 750 g d'échine de porc, 3 saucisses de Strasbourg, 1 gros oignon, 1 verre de vin blanc sec, 2 verres d'eau, 4 cuillerées à soupe d'huile, 1 cuillerée à soupe de curry, sel et poivre.

Coupez l'échine de porc en morceaux: coupez les saucisses en deux. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites y revenir à feu vif l'oignon haché, les morceaux d'échine et les saucisses pendant 5 minutes. Ajoutez le curry, salez et poivrez, ajoutez le vin blanc et les deux verres d'eau, couvrez, laissez cuire 1 heure. Au bout de 30 minutes de cuisson de la viande, mettez les pommes de terre, sans les éplucher, dans une casserole pleine d'eau froide salée, faites cuire 30 minutes à petite ébullition. Quand la viande et les saucisses ont cuit une heure, déposez la choucroute dans une large cocotte, versez dessus viande, saucisses et sauce, mettez à feu très doux. Epluchez les pommes de terre cuites. Versez au centre d'un plat de service la choucroute et la viande, entourez les avec les pommes de terre. Servez très chaud.

CHOUCROUTE AU GRATIN

Pour 5 personnes: 1 kg de choucroute, 1 oignon, 1/4 de litre de vin blanc sec, beurre, 500 g de purée de pommes de terre, huile, 6 à 8 paires de chipolatas, 6 tranches de lard fumé.

Faites réchauffer la choucroute avec l'oignon, le vin blanc, laissez cuire à couvert pendant 15 minutes. Remplissez un plat à gratin beurré de la choucroute et à l'aide d'une poche à douille, répartissez la purée tout autour. Arrosez de 80 g de beurre fondu puis mettez 15 mn à four moyen. Faites dorer dans un peu d'huile et à feu doux les chipolatas. Mettez également à revenir les tranches de lard fumé. Disposez-les ainsi que les saucisses sur la choucroute.

CHOUCROUTE DU PECHEUR

Pour 6 personnes: 800 g de filets de poisson fumé, 800 g de lotte, 1,500 kg de choucroute crue, 2 ou 3 oignons, 10 baies de genièvre, 60 g de saindoux, 1 bouteille de riesling, 1 cuillerée à café de sucre, sel, poivre, 50 g de beurre, 2 dl de lait. Pour la sauce: 3 échalotes, 1 dl de vinaigre de vin, 2 dl de riesling, 1 morceau de sucre, sel, poivre, 4 jaunes d'oeufs, 200 g de crème fraîche.

Eplucher et hacher les oignons, faire chauffer le saindoux dans une cocotte, mettre les oignons à dorer, mouiller avec le vin blanc. Ajouter les baies, le sucre, saler, poivrer, faire bouillir 5 minutes. Laver la choucroute, l'essorer, l'éparpiller dans la cocotte, couvrir, faire cuire à couvert pendant 2 h 30. Faire pocher les filets de poisson fumé dans le lait additionné d'eau, dès l'ébullition, arrêter la cuisson. Disposer la lotte dans un plat allant au four, faire cuire à four chaud 20 minutes. Eplucher et hacher les échalotes. Les mettre dans une casserole avec le vinaigre, le vin blanc, le sucre, faire réduire de moitié. Dans un bol mélanger les jaunes d'oeufs et la crème fraîche, sel, poivre. Hors du feu, les verser dans les échalotes, laisser

épaissir sur feu doux sans cesser de fouetter. Dresser la choucroute et les poissons sur le plat. Servir accompagné de pommes vapeur.

CHOUCROUTE CHINOISE

Marinade 1 nuit, cuisson 45 mn. 1 kg de choucroute crue, 800 g de filet mignon de porc, 2 gros oignons, 4 c à soupe de sauce Worcestershire, 3 c à soupe de nuoc-mam, 3 c à soupe de miel d'acacia, sel, poivre.

La veille, préparez une marinade en mélangeant la sauce anglaise, le nuoc-mam et le miel d'acacia. Mettez le filet mignon à tremper dans cette sauce. Retournez-le 2 à 3 fois, le temps de la marinade. Le jour même, faites cuire pendant 45 mn la choucroute en autocuiseur à la vapeur douce, en intercalant une couche de chou, une couche d'oignons pelés et coupés en rondelles, salez et poivrez. Pendant ce temps, mettez un peu d'huile et de beurre dans une cocotte. Faites revenir le filet mignon de tous les côtés, salez légèrement, poivrez et laissez cuire à découvert pendant 30 mn. Puis faites réduire la marinade. Présentez dans un plat chaud, le filet entouré de la choucroute. Versez la sauce laquée sur la viande.

CHOUCROUTE DU SIAM CHINOISE

Pour 4 personnes: 1 courge de Siam (1,5 kg pour 1 kg de chair égouttée), 1 ou 2 cuillerées de saindoux, 15O g de lardons fumés, 10 à 12 baies de genièvre, poivre, 2 verres de vin blanc sec, 3 cuillerées de vinaigre de vin, 200 g de petit salé, 8 tranches de saucisson à l'ail, 8 saucisses de Strasbourg, 1 petit jambonneau, 1 kg de pommes de terre. Coupez la courge de Siam en quatre, enlevez les pépins, faites-la cuire à l'eau bouillante salée. Egouttez, ôtez la chair devenue filandreuse avec une cuiller. Emincez à la main. Dans un faitout, mettez un peu de saindoux, faites rissoler les lardons fumés coupés en dés. Ajoutez les baies de genièvre, poivrez, ajoutez la chair de la courge et le vin. Laissez mijoter vingt minutes. En fin de cuisson, rectifiez l'assaisonnement, poivrez, ajoutez un peu de vinaigre afin de donner l'acidité de la choucroute. Ajoutez les charcuteries. Servez chaud avec les pommes de terre vapeur.